



Burratina al tartufo De' Magi

Questa "burratina" monodose, è una variante alla classica burrata da 350 gr, ma con la caratteristica di essere più pratica da utilizzare come consumo di una monoporzione da 125 gr senza la testa, quindi con un rapporto tra pasta e ripieno ottimale. Ideale per l'utilizzo nella ristorazione o comunque per tutti coloro che non vogliono rinunciare ad un prodotto qualitativamente interessante e anche con una quantità idonea ad un consumo di una persona.

La burrata, per i pochi che non la conoscono, si tratta di un formaggio fresco a pasta filata, simile alla mozzarella ma dalla consistenza molto più morbida e filamentosa, ripiena di panna e sfilacci di mozzarella e pasta di tartufo.

Si presenta come una sfera di diametro di circa 5 centimetri, con una superficie liscia di colore bianco lucente; il suo sapore è dolce e burroso, in questo caso si avverte anche al naso il profumo delicato della pasta di tartufo che viene messa al suo interno insieme alla farcitura di stracciatella (panna e sfilacci di mozzarella)

Questa burrata è lavorata artigianalmente, cioè interamente prodotta a mano.

Ingredienti: LATTE di vacca, PANNA uht, tartufo estivo (5% tuber aestivum vitt.), sale, acido lattico, caglio.

Pezatura: gr 125 circa x 2 pezzi in ogni vaschetta

Confezionamento: vaschetta per alimenti da 250 gr

Durata del prodotto confezionato: 9 giorni

ALLERGENI: LATTE e proteine del LATTE.

Caratteristiche del prodotto:

Forma: tipica forma ovoidale irregolare, mozzato da una parte per non far uscire la farcitura;

Aspetto esterno: formaggio dal caratteristico colore bianco porcellanato, con la pelle abbastanza lucida;

Aspetto interno: una volta spaccata la burrata, ne fuoriesce un liquido bianco panna ed i filacci di pasta filata con una presenza di puntini neri che sono ovviamente pezzi di tartufo grattugiato;

Odore: al naso si avverte del burro ed un sentore lattico molto pronunciato, assieme al caratteristico odore di tubero;

Sapore: è equilibrato, dolce e leggermente salato, con la pasta molto untuosa e grassa, in bocca si riscontra questo gradevole aroma del tartufo, che viene comunque armonizzato dalla dolcezza della panna e della stracciatella;

Disponibilità: tutto l'anno, ma previa ordinazione.

Abbinamenti gastronomici: da provare, si presta in modo eccellente con un'infinità di possibilità di abbinamenti, sia a crudo che nella preparazione di primi piatti caldi.

Abbinamenti enologici: meglio se abbinato a vini del suo territorio di produzione,

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico kcal 216
- Valore energetico KJ 904,3
- Grassi gr 17,6
di cui acidi grassi saturi gr 11,5
- Carboidrati gr 0,88
di cui zuccheri gr 0,78
- Proteine gr 13,4
- Sale gr 0,43

Codice prodotto 15044 **Unità di misura** Pezzo **Tipo di confezione** Vaschettina rigida termosaldata **Peso per confezione** 250 grammi **Confezioni per collo** 10 vaschette **Modalità di conservazione** In frigorifero da 0°C a +4°C **Mezzo di trasporto** Refrigerato da 0°C a +4°C **Durata del prodotto a confezione sigillata** 9 giorni **Ordine minimo** 1 collo